

¡FELIZ DÍA!

MAESTRAS Y MAESTROS

Hoy es un día muy especial en el que celebramos la vocación y la dedicación de nuestras maestras y maestros de los CENDI y Jardín de Niños. La Dirección General de Personal, la Dirección de los CENDI y Jardín de Niños así como la Coordinación de Nutrición les envía una afectuosa felicitación. Gracias por dar lo mejor de ustedes para entregar lo que nadie puede quitar, la educación, la formación y el conocimiento.

Ingredientes:

- ✓ 1 kilo de manzanas (4 piezas aprox.)
- ✓ 1 kilo de chamoy en polvo
- ✓ 450 mililitros pulpa de tamarindo
- ✓ Azúcar
- ✓ Palitos de madera



Receta fácil para celebrarlos

Manzanas con chamoy

Técnica de preparación:

Recuerda lavar con agua y jabón tus manos antes de tocar los alimentos.

(un día antes)

1. **Mezcla** el chamoy en polvo con la pulpa de tamarindo y el azúcar hasta que queden bien integrados y consigas una masa. Deja reposar una noche.

(al día siguiente)

Lava tus manos, así como las manzanas, los utensilios y superficies.

2. **Coloca** entre dos bolsas de plástico transparente una bolita de esa masa y expande con la ayuda de un rodillo.
3. **Inserta** los palitos de madera en el centro de las manzanas.
4. **Coloca** una manzana al centro de la masa estirada. Sin despegar de la bolsa, expande la mezcla hasta cubrir toda la superficie de la manzana.
5. **Espolvorea** con el chamoy en polvo.